



Instrucción de la Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico a ASICI sobre el control de pesos de canales en mataderos y gestión y asignación de precintos de Norma de Calidad.

El artículo 9 del Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico, dispone que los precintos inviolables de distinto color que identifican a las canales que cumplan los requisitos de cada designación serán asignados por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), quien podrá examinar en el matadero su correcta colocación en las piezas y llevará la contabilidad de los colocados, entregados y utilizados. ASICI informará periódicamente a la autoridad competente de la Comunidad Autónoma de destino de las canales o piezas para su elaboración, de todas las posibles incidencias que se produzcan en esta etapa.

Asimismo, el artículo 16 del Real Decreto 4/2014 señala que ASICI remitirá trimestralmente con carácter general y particularmente al finalizar la montanera a las comunidades autónomas correspondientes y al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, la información relativa al número de precintos por designaciones colocados, entregados y utilizados por cada uno de los operadores en los distintos establecimientos.

Para llevar a cabo esta labor de registro y contabilidad de los precintos entregados y utilizados por cada operador, que el Real Decreto delega en ASICI, es imprescindible que los operadores proporcionen a la Interprofesional la información que se detalla a continuación:

- ❖ **los pesos individuales de las canales de cada lote.**
- ❖ **Informe de sacrificio, que contendrá la información definida en el correspondiente procedimiento propuesto por ASICI y aprobado por la Mesa de Coordinación.**

Solo los operadores que dispongan de un Certificado de Conformidad de Producto en vigor para las actividades y los productos ibéricos que queden bajo su alcance de certificación y que este otorgado por una Entidad de Certificación autorizada y acreditada (o estar en proceso de acreditación) podrán solicitar precintos de la Norma de calidad para la identificación de los jamones y paletas y su posterior uso en el etiquetado de las Denominaciones de Venta reguladas en el Artículo 3 del Real Decreto 4/2014.

La gestión de precintos por parte de los mataderos se ajustará a lo establecido en el *Procedimiento de control de pesos de canales en mataderos y gestión y asignación de precintos de Norma de Calidad.*

La Mesa de Coordinación de la Norma de Calidad del Ibérico, como grupo de trabajo en el que se coordinan las Autoridades competentes, para garantizar el cumplimiento de las condiciones establecidas en la Norma del Ibérico a lo largo del proceso productivo, respalda la realización de las acciones de control y la exigencia de los requisitos arriba indicados, que tienen como objetivo final mejorar la trazabilidad y el control de los productos objeto de la Norma.

Los requisitos establecidos podrán ser objeto de revisión por la Mesa de Coordinación, tras evaluar la aplicación práctica de los preceptos de la Norma de Calidad y la labor de registro y contabilidad desarrollada por ASICI.

En Madrid, a 3 de julio de 2014.